

Château de Praz \ Vully

PINOT NOIR 2024

12% vol.

Genussreife: 1-3 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 14 °C

Der Pinot Noir ist bekannt für seine kleinen, sehr kompakten Trauben, die ihn anfällig für Botrytis machen. Die regnerischen Bedingungen der Ernte 2024 stellten eine echte Herausforderung für die Reifung der Trauben dar. Die sehr sorgfältige Sortierung bei der Ernte erwies sich als äusserst wertvoll für die sanfte und schonende Vinifikation, wie sie im Château de Praz praktiziert wird – das Ergebnis zeigt sich in der köstlichen, saftigen Finesse dieses Weins.

Eine spontane Gärung und eine sehr sanfte Extraktion wurden bevorzugt, um die Frucht-aromatik bestmöglich zur Geltung zu bringen.

Dieser noch junge Wein ist elegant und ausdrucksstark, geprägt von Aromen schwarzer Beeren und Himbeeren. Eine feine würzige Note verleiht dem Bouquet zusätzliche Komplexität.

Der Auftakt ist weich und wird von einer schönen Frische getragen.

Dieser Wein passt perfekt zu einem eleganten Gericht wie Roastbeef, Filet Mignon vom Schwein oder auch zu Pilzpfanne.

EIGENSCHAFTEN

Usgliche



schwarzi Beeri



pfüfferig



saftig



KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Roastbeef



Braate



chauti Platte



Fricassée



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VICNERONS-ŒNOLOGUES